

Pečená husa s meruňkami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 husa (4-5kg)

sůl

pepř

2 tvrdé housky

150 g sušených meruněk

125 ml koňaku (rumu)

2 lžičky majoránky

50 g šunky (vcelku)

2 vejce

750 g růžičkové kapusty

40 g másla

muškát

50 g mandlových lupínků

3-4 lžice škrobu

Postup

Když má husa vnitřnosti, vyjmeme je. Omyjeme ji a osušíme. Zvenčí i zevnitř ji osolíme a opeříme. Housku nakrájíme na kostičky. Meruňky pokrájíme na kousky. Obojí pokropíme koňakem. Troubu si rozpálíme na 180 stupňů. K houskám přidáme majoránku, šunku pokrájenou na kostičky a vejce. Nádivku promícháme a naplníme jí husu. Otvor zašijeme. Husu dáme do pekáče a podlijeme vodou. Dáme ji do trouby a pečeme 3 a 0,5 až 4 hodiny. Odebíráme vypečený tuk.

Husí játra dáme do vody a 45 minut vaříme doměkka. Slijeme je a nakrájíme na kostičky a přelijeme trochou vypečeného tuku. Uložíme v teple.

Kapustičky nasypeme do vařící osolené vody. Vaříme je 10 minut. Slijeme je a necháme okapat. Rozpustíme máslo a nasypeme na ně kapustičky. Prohřejeme je a ochutíme solí, pepřem a muškátem. V pánvi opražíme mandličky. Posypeme jimi kapustu a do servírování uchováme v teple.

Dozlatova upečenou husu vyjmeme z pekáče a šťávu necháme přejít varem. Ve vodě rozpustíme škrob a nalijeme ho do šťávy. Mícháme, až omáčka zhoustne a dochutíme ji. Případně přidáme játra. Na velký talíř položíme husu a obložíme kapustičkami. Ozdobíme majoránkou. Šťávu nalijeme do omáčníku.

Přílohy:

bramborový knedlík